DOMAINE DE LA SOLITUDE
PESSAC-LÉOGNAN

A 18 kilomètres au Sud-Ouest de Bordeaux, le Domaine de la Solitude, propriété de la Communauté Religieuse de la SAINTE FAMILLE depuis 1854, s'étend sur 32 hectares au cœur de l'appellation Pessac-Léognan.
En 1993, la décision de confier l'exploitation du vignoble pour 40 ans à la FAMILLE BERNARD, propriétaire de l'illustre Domaine de Chevalier, Grand Cru Classé de Graves, a permis de révéler les qualités de ce très grand terroir.
Les vins blancs et les vins rouges du domaine rivalisent aujourd'hui avec les meilleurs crus de l'appellation.

A.O.C. : PESSAC-LEOGNAN
PRODUCTION :
Rouge : 25 hectares (120 000 bouteilles)
Blanc : 8 hectares (25 000 bouteilles)
GEOLOGIE : Sols graveleux sur sous-sols argilo-graveleux remarquablement drainants
Densité : 6600 pieds/Ha
- Cépages rouges :
52% Cabernet Sauvignon ; 33% Merlot ; 11% Cabernet Franc ; 4% Petit Verdot
- Cépages blancs :
65 % Sauvignon ; 35 % Sémillon
VENDANGES :
Blanc : vendanges manuelles par tris successifs au fur et à mesure de la maturité.
Rouge : vendanges manuelles avec tri sélectif à la vigne et au chai
VINIFICATION :
Blanc : pressurage lent. Fermentation alcoolique en barrique.
Rouge : tri sur table, avant et après éraflage; mise en cuve par gravité.
Température de fermentation : Rouge 30° en fin de fermentation.
Elevage :
Blanc sur lies 7 à 10 mois
Rouge : 1 an en barriques, les premiers mois sur lies
Filtration : légère filtration à la mise
Mise en bouteille au château

Administrateur : Olivier BERNARD
Directeur adjoint : Rémi EDANGE
Directeur technique : Thomas STONESTREET
Œnologue conseil : Professeur D. DUBOURDIEU
Maître de chai : Eric DURON
Accueil – Visites : Evelyne BREL

DOMAINE DE LA SOLITUDE ROUGE 2012

APPELLATION PESSAC-LEOGNAN

(65 % cabernet -sauvignon – 30 % merlot – 5% cab. franc)
13,5 °

LA BONNE SURPRISE DU MILLESIME 2012

GRAND MILLESIME DE BLANCS SECS
ROUGES DE TRES BONNE QUALITE

Printemps pluvieux bienvenu après deux années de sècheresse. Les inconvénients liés à cette pluviométrie (risques de maladies) ont été bien maitrisés grâce aux moyens préventifs mis en œuvre par la stratégie technique. La floraison échelonnée a nécessité d'importantes interventions "en vert" en juillet et août, d'où une bonne homogénéité finale.
Après juillet hésitant mais peu arrosé, un été superbe. La croissance s'arrête début aout et la **maturation** (début aout à octobre) bénéficie de **conditions (ensoleillement, chaleur) exceptionnelles sans eau. C**onséquence: **état sanitaire impeccable**, **richesse en sucres**, **excellente acidité** (terroir), **pellicules chargées en polyphénols** pour les rouges.
Nos rouges furent vendangés du 9 au 18 octobre. La particularité résidait dans le manque de synchronisation entre les maturités technique (sucres-acides) et phénolique : qualité des tanins et d'arômes étant indispensable pour la réussite d'un millésime de Bordeaux, **il fallait pouvoir attendre longtemps que les peaux s'attendrissent**. Le risque (élevé) de cette attente était le développement de pourriture grise, mais grâce à la qualité de la préparation du vignoble, **nous avons vendangé des fruits riches aux tanins aboutis**. Les vinifications ont donné de **beaux vins charnus, frais et savoureux, aux tanins mûrs et nobles, bien au-delà de nos espérances : MILLESIME DE FORT BELLE QUALITE EN ROUGE.**

Commentaire de dégustation

DOMAINE DE LA SOLITUDE Rouge 2012

La parole d'un terroir...
Rouge foncé, profond et brillant.
Fruité intense, épicé et minéral.
Bouche soyeuse, concentrée, tanins fins, superbe fraîcheur...
L'équilibre idéal. A boire 2014-2020

PROPRIETAIRE : COMMUNAUTE RELIGIEUSE DE LA SAINTE FAMILLE
EXPLOITANT : S.C DOMAINE DE CHEVALIER – FAMILLE BERNARD
DOMAINE DE LA SOLITUDE, 10 ROUTE DE LA SOLITUDE 33 650 MARTILLAC – BORDEAUX – FRANCE + 33 (0)5 56 72 74 74 – OLIVIERBERNARD@DOMAINEDELASOLITUDE.COM